3 CHÂTEL-ST-DENIS
L'humoriste Frédéric Recrosio présente son dernier spectacle demain à l'Univers@lle

5 ORON
Des sorties pour les aînés sont organisées tous les lundis vers les bains de Lavey

7 ATHLÉTISME
Championnats suisses en vue

6 MÉMENTO - CINÉMA
AVIS MORTUAIRES

20 février 2015 – No 7
Fr. 1.90

VEVEYSE – RÉGION D'ORON – JORAT

le Messager

J.A. 1618 Châtel-Saint-Denis

PÂTISSERIE LES PACCOTS

La pâte à sucre tel un art

Fiorella Tremp confectionne des gâteaux et cupcakes sur mesure, avec des décorations proches de l'expression artistique. Pour la St-Valentin, son carnet de commandes était bien rempli. Rencontre.

Maritu Cakes, c'est avant tout Fiorella Tremp. A son domicile des Paccots, la Péruvienne d'origine confectionne toutes sortes de gâteaux et autres pâtisseries. Mais ses créations sont toujours uniques et surprenantes. «J'ai régulièrement des clients qui me paient davantage que ce qui était convenu, car ils ne s'attendaient pas à un résultat aussi abouti», partage la Châteloise.

Sa spécialité? Réaliser des décorations thématiques avec de la pâte à sucre faite maison, autrement dit le «cake design». Son art va de la petite figurine à la princesse de dessin animé, en passant par un château ou un terrain de foot. D'ailleurs, pour la fête de la St-Valentin, les couples ayant eu recours à ses services ont été nombreux. «Je suis la première à être étonnée. Du jour au lendemain, les visites sur ma page Facebook se sont multipliées et les commandes ont rapidement suivi. Je n'ai pourtant pas fait de publicité. C'est uniquement grâce au bouche à oreille que les gens ont entendu parler de moi.»

Dessous affriolants, oisillons ou encore petits cœurs, tous réalisés à la main. C'est dans le détail que Fiorella Tremp fait la différence. «C'est une forme de passion. Je peux y passer des heures sans m'en rendre compte. Même les plateaux dans lesquels mes gâteaux sont servis sont décorés sur mesure», poursuit cette jeune maman de 34 ans. Un tel niveau d'exigence requiert néanmoins une bonne dose d'anticipation. Pour passer commande, il faut s'y prendre au minimum une semaine à l'avance, mais l'idéal est de laisser un mois de marge à Fiorella Tremp. «C'est comme pour faire un tableau. Il faut commencer par mettre les premières couches et les laisser sécher, avant de passer aux suivantes. Tout cela prend beaucoup de temps. Pour une seule figurine, il faut parfois compter quatre heures de travail!»

Pâtissière par hasard

Fiorella Tremp n'avait toutefois pas prévu de devenir artiste pâtissière. Ses premières créations, elle les avait faites pour faire plaisir à des proches. Mes les invités de ces derniers, sous le charme de ses sculptures en pâte à sucre, l'ont ensuite sollicitée. C'était en 2011. «J'ai reçu un jour un coup de téléphone d'une dame que je ne connaissais pas. Elle voulait un gâteau pour l'anniversaire de son fils. C'est comme ça que tout a commencé.»

Il faut parfois jusqu'à quatre heures de travail à Fiorella Tremp pour réaliser une seule figurine DR

La rumeur s'est rapidement propagée et de plus en plus de personnes se sont mises à la contacter. Quant à la page Facebook et le nom Maritu Cakes, ils ont été adoptés l'année dernière. «Cela part une nouvelle fois d'un téléphone. La personne voulait savoir s'il y avait des photos de mes pâtisseries sur internet. Prise de court, je lui ai dit que c'était en projet. Et lorsqu'elle m'a demandé à quelle adresse, c'est là que j'ai sorti Maritu Cakes, en hommage à mes parents. Elle s'appelait Maria et lui Augusto, mais je l'ai toujours surnommé Tuto. J'ai hésité plusieurs fois à changer depuis, mais cela n'en vaut plus la peine»

Moyen d'intégration

Pour Fiorella Tremp, le hasard a bien fait les choses. «Je suis arrivée en Suisse il y a cinq ans et j'ai tout de suite essayé de décrocher un poste qui me convienne, sans succès. J'ai aussi pris des cours de français pour m'intégrer plus facilement, mais je n'avais pas l'impression d'avoir ma place dans cette société. Maintenant, j'ai trouvé ma voie.»

Même si elle excelle dans son domaine, Fiorella Tremp n'avait pas suivi de formation à proprement parler avant de se lancer. «Je suis une autodidacte», explique-t-elle fièrement. C'est dans les livres et sur internet qu'elle a trouvé les connaissances dont elle avait besoin. Quant à l'idée de base, elle l'a empruntée à sa sœur, pâtissière au Pérou. «Ces décorations personnalisées en pâte à sucre sont monnaie courante sur le continent américain. Ma sœur en fait régulièrement. Elle prépare tout elle même et, du coup, cela n'a rien à voir avec ce que l'on peut trouver dans les grandes surfaces. C'est aussi pour retrouver ce goût que j'ai fait mes premiers gâteaux.»

Projets futurs

Son avenir, Fiorella Tremp le voit fait de nouvelles collaborations. Elle souhaiterait établir un ou plusieurs partenariats avec des restaurateurs et traiteurs de la région. «Le chef d'un restaurant n'a pas la possibilité de proposer quelque chose comme ça à ses clients. Du coup, pour un banquet, un anniversaire, un baptême ou même le souper d'une société locale, il pourrait être intéressant de s'associer.» De plus, l'idéal pour elle serait d'avoir une petite boutique avec pignon sur rue, voire un atelier. «Mais ce n'est pas à l'ordre du jour. Je n'ai pas encore assez de commandes pour faire tourner une telle structure.» ***Xavier Fernandez***

■ **Plus d'infos et commandes au 079 891 00 37 ou sur la page Facebook de Maritu Cakes**

Mode d'emploi du cake design

Le client souhaitant passer commande auprès de Maritu Cakes devra, dans un premier temps, décider d'un thème pour les décorations et d'une saveur pour le biscuit. Par exemple: thème St-Valentin et saveur chocolat! A partir de là, Fiorella Tremp dessinera à la main quelques croquis, en suivant son inspiration, une photographie ou encore les récits d'un dessin animé. «Je peux faire pas mal de choses, mais il y a néanmoins quelques limites. J'ai notamment un jeune garçon qui voulait 11 joueurs de foot sur son gâteau. C'était bien entendu beaucoup trop!» La pâtissière et le client déterminent ensuite quel sera le rendu final du dessert. De nombreuses heures de préparation plus tard, un SMS sera envoyé à l'intéressé pour lui signifier que sa commande est prête. «Normalement, je ne fais pas de livraisons. Mais, en cas de besoin et pour autant que cela reste proche de Châtel-St-Denis, je peux envisager une exception.» ***XF***

HUMEUR

Stan et Roger, aux abonnés absents

Le duo «Fedrinka» ne disputera pas le premier tour de la Coupe Davis, du 6 au 8 mars en Belgique. Ils l'ont officiellement annoncé la semaine dernière, comme l'explique *Le Matin* dans son édition de samedi. Pour le Vaudois, cette décision a été prise à la suite de longues semaines de réflexion. «Cela fait plus de onze ans que je suis dans cette équipe et j'ai décidé pour la première fois de ne pas jouer», justifiait-il dans le quotidien romand. Alors, lassé le Stan? «2014 a été une très longue année, riche en émotions et avec des moments incroyables. J'ai pris cette décision difficile par rapport à mon calendrier des semaines à venir. Mais elle ne concerne que le premier tour. On verra ensuite quand est-ce que je ferai mon retour dans l'équipe», avance le vainqueur de l'Open d'Australie 2014.

Son coéquipier bâlois est, quant à lui, davantage coutumier de ce type de renoncement. Pour rappel, alors que Stanislas Wawrinka n'a raté qu'une seule des 23 dernières rencontres des Helvètes, Federer avait déjà volontairement fait l'impasse sur le premier tour de 2005 à 2010, ainsi qu'en 2011 et 2013, pour ensuite venir jouer les sauveurs lors des barrages. Le numéro 2 mondial n'a de plus pas vraiment donné d'explication. Il s'est contenté de ne pas inscrire cette rencontre à son programme.

D'aucuns seraient tentés de dire que c'est leur choix, voire tant mieux pour ceux qui pourront jouer à leur place. Mais, personnellement, je trouve que c'est un manque de respect et de professionnalisme. J'estime que lorsqu'on est le tenant d'un titre comme celui-ci (pour mémoire, les Suisses se sont imposés en 2014, d'ailleurs pour la première fois depuis que cette coupe existe), la moindre des choses est de lui conférer la valeur qu'il mérite. En décidant de ne pas jouer, ils affirment clairement que cette compétition n'est que secondaire pour eux. C'est moche, surtout pour les millions de Suisses qui les ont soutenus lors de la dernière finale.

En cas de blessure ou de profonde méforme, je pourrais encore comprendre qu'ils préfèrent laisser leur place à d'autres, peut-être plus forts à ce moment-là ou pouvant apporter davantage. Ce serait pour le bien du collectif. Mais là, ce n'est pas le cas. Leur absence amoindrit la qualité de l'équipe. Du fait que le tennis est un sport individuel, l'égoïsme de certains athlètes peut passer pour normal. Mais, si on transfère la situation à d'autres sports, elle serait considérée intolérable. Que se serait-il passé si, durant la dernière Coupe du monde de football, Messi avait décidé de faire l'impasse sur le premier tour, pour ne jouer qu'à partir des huitièmes de finale? Il aurait été suspendu et renvoyé chez lui, puis sanctionné économiquement. Alors, à quand une amende pour nos héros de la nation?

Xavier Fernandez